54e Année. — N° 19. 7 Mai 1933

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

24 NOV. 1933

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Le projet de Statut viticole présenté par M. Jean Félix. — Les contingents d'importations de vins étrangers pour le deuxième trimestre 1933 ; — A propos des bouillies à l'alun 441
L. Ravaz. — Sur les gelées 444
A. Lepetit et E. Hugues. — Vins de vignes alunées 448
Jules Ventre. — Quelques considérations sur les vins de la récolte 1932 451
Y. Peyrière. — Culture du pêcher dans le Gard 456
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Groupement des I. A. de Provence et Côte-d'azur 459
Chemins de fer P. L. M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Projet de Statut viticole

Présenté par M. Jean FÉLIX

Au projet « en blanc » déposé par le Gouvernement sur le bureau de la Chambre, M. Félix, député de l'Hérault, en a substitué un autre où figurent des dispositions dont je ne comprends pas le pourquoi non plus que l'utilité.

En ce qui concerne, par exemple, la densité des plantations, voici ce que propose l'auteur de ce projet :

Seront considérés comme plantations nouvelles et, par conséquent interdits, tous compléments de plantations : 1° effectués sur des terrains où, lors de la promulgation de la présente loi, le nombre de ceps n'atteint pas 1.500 à l'hectare ; 2° dont le résultat serait d'augmenter de plus de 500 à l'hectare le nombre de ceps plantés lors de la promulgation de la présente loi.

On ne voit pas pourquoi un hectare de terre comprenant moins de 1500 souches perdrait sa qualité d'être une vigne ?

Il y a, dans nos régions pyrénéennes, et aussi dans l'Ardèche, la Savoie, et ailleurs encore, *des vignes en treilles*, à écartements variés mais souvent considérables, et qui ne répondent pas à la règle proposée par M. Félix.

Allez donc proposer aux vignerons de ces divers pays de modifier leurs treilles !

D'autre part, il y avait autrefois — et il y a peut-être encore aujourd'hui — dans la vallée de la Loire, des vignes en chaintre dont la plantation se composait de 5 à 600 souches au maximum. Faudrait-il en ordonner l'arrachage?

De par ailleurs subsistent un peu partout — notamment en Provence — des plantations de vignes associées à d'autres cultures. Faudrait-il également proscrire ce mode d'exploitation dans lequel, en raison du petit nombre de souches existant par hectare, la production du vin est considérablement réduite. Et puis, ne sera-t il pas toujours facile, si la loi le prescrit, de porter à 1.500 au minimum le chiffre des souches ?

Tout cela me paraît bien fantaisiste et absolument inefficace.

Et s'il m'est permis de mêler pour quelques instants le plaisant au sévère, je vais suggérer à M. Félix des mesures bien plus efficaces que celles qu'il propose lui-même. Voici :

1° Le Ministre de l'Agriculture fixera, pour chaque région, le nombre de ceps que doit renfermer un hectare de terre. Par exemple, en ce qui concerne le Midi, ce chiffre sera de 4000 par hectare.

2° Chaque cep ne pourra porter que 3 bras ;

3° Chaque bras ne portera qu'un seul courson ;

4° Les coursons seront taillés à un seul œil ;

5° Chaque sarment issu de cet œil ne devra produire qu'un seul raisin, toute grappe excédentaire sera enfouie au pied des souches, à l'exemple de ce qui se fait pour les feuilles de tabac dont le nombre dépasse le chiffre fixé par l'Administration.

Voilà, si je ne me trompe, ce qui serait opérant, il ne faudrait pour assurer l'application de la loi, que quelques milliers de fonctionnaires de plus, ce qui permettrait à nos parlementaires, de satisfaire aux multiples demandes dont ils sont accablés.

Trêve de plaisanterie, je ne crois pas que ce soit par la multiplication des règlements et de la paperasserie qu'ils entraînent que l'on fera hausser le cours des vins.

M Félix ne me paraît pas mieux inspiré lorsqu'il propose le maintien de la taxe au rendement qui atteint, en fait, beaucoup plus de petits et de moyens vignerons que de grands propriétaires. Les associations agricoles du Midi, et en particulier la C. G. V., se sont, à maintes reprises, prononcées contre cet article de la loi du 4 juillet 1931, et je ne pense pas qu'elles aient changé d'avis.

Enfin, le nouveau texte de l'article 10, relatif à la distillation obli-

gatoire proposé par M. Félix, en laisse subsister les inconvénients et les iniquités. J'essaierai de le démontrer dans une prochaine chronique.

Les contingents d'importations de vins étrangers pour le deuxième trimestre 1933

Paris, 30 mars.

Le « Journal Officiel » publie l'arrêté suivant concernant l'importation des vins étrangers par mois, au cours du 2e trimestre 1933 :

Article premier. — L'importation des moûts de vendange (171) et des vins (autres que les vins de liqueur), 171 *bis*, ne pourra avoir lieu que suivant les modalités prévues à l'arrêté du 10 février 1933 et dans la limite des contingents fixés ci dessous :

Espagne : Vins autres que les vins de liqueur, 150.000 hectolitres ; Portugal : Vins autres que les vins de liqueur, 12.500 hectos ; Grèce : Moûts de vendange et vins autres que les vins de liqueur, 40.000 hectos ; autres pays que ceux désignés ci-dessus : Moûts de vendanges et vins autres que les vins de liqueur, 15.300 hectos. Total des contingents à importer par mois au cours du 2e trimestre, 217.800 hectos.

Art. 2. — Lorsque le contingent mensuel fixé pour un pays déterminé n'aura pas été atteint, la partie non utilisée sera reportable sur les mois suivants de l'année viticole.

Si l'importation des vins ordinaires est contingentée, on voit qu'il n'en est pas de même pour les vins de liqueur, ce qui suffit à expliquer l'envahissement de nos marchés par les vins étrangers de cette nature et, notamment, par le Porto dont l'importation, grâce à une publicité habile et incessante, est passée de 7.000 hectolitres en 1920 à 168 000 en 1932 !

Le Gouvernement vient de donner en partie satisfaction à nos producteurs de vins doux, en élevant les droits de douane par le décret suivant paru à l'*Officiel* du 29 avril :

Les vins de Porto et de Madère, y compris les vins de liqueur ordinaires, originaires ou en provenance du Portugal, même non accompagnés des certificats d'origine réglementaires autrement qu'en bouteilles, fl cons, crus hons et contenants analogues, paieront au tarif général 40 francs, et au tarif minimum 20 francs, par degré et par hectolitre sur alcool total (acquis et en puissance).

Les mêmes vins, importés en bouteilles, flacons, etc..., paieront au tarif général 1.200 francs et au tarif minimum 300 francs par 100 kg.

Le présent décret sera exécuté immédiatement, conformément aux dispositions du décret du 5 novembre 1870.

Nos vignerons de Banyuls, de d'Agly, de Frontignan et autres centres de production de vins de liqueur compléteraient utilement cette première victoire en organisant la publicité indispensable pour faire connaître partout la haute qualité de leurs produits.

A propos des bouillies à l'alun

On trouvera plus loin une note de M. Lepetit, répondant à l'article de M. Hugues, publié dans le *Progrès* du 23 avril, ainsi qu'une note explicative de M. Hugues.

On nous a reproché, au cours de l'été dernier, de ne pas emboucher la trompette de la renommée pour annoncer *urbi et orbi* que l'alun avait définitivement vaincu le mildew. Ce n'est pas ainsi que nous comprenons notre rôle et nous n'avons pas coutume de préconiser telle ou telle pratique agricole avant que l'expérience en ait clairement démontré la valeur. Un exemple assez récent encore, nous obligeait d'ailleurs à la prudence. On n'a sans doute pas oublié qu'il y a quelques années M. Truffaut, dont la valeur scientifique n'est pas contestable, croyait lui aussi avoir définitivement vaincu le mildew par des pulvérisations de matières colorantes ; mais l'application en grande culture n'a malheureusement pas confirmé les expériences de laboratoire. Nous souhaitons bien vivement, dans l'intérêt de tous les viticulteurs, que l'alun tienne mieux ses promesses que les matières colorantes.

L. Degrully.

SUR LES GELÉES

Les gelées que nous avons pu annoncer dans le dernier numéro du Journal ont été très générales, et ont causé, comme toujours, des dommages d'importance variable.

En dehors du Beaujolais, Mâconnais et Bourgogne dont un télégramme a précisé les dégâts causés par la gelée dans les plaines et les demi-coteaux, les parties élevées des grands crus ayant peu souffert, voici d'autres renseignements :

Alsace. — Colmar, le 27 avril 1933.

Dans les nuits du 22 au 23 et du 23 au 24 avril d'importants dégâts de gelée se sont produits en Alsace sur les vignes et les arbres fruitiers. Ce n'étaient pas des gelées blanches proprement dites, mais un refroidissement général de l'atmosphère accompagné d'une tempête de pluie et de neige samedi soir, qui sont la cause de ce désastre. La nuit de samedi à dimanche a été la plus ruineuse ; en effet, les thermomètres de l'Institut Viticole « Oberlin » de Colmar ont enregistré à hauteur de la souche, c'est-à-dire à 0,80 : — 6° et à 1,20 : — 7° ; dans beaucoup de centres du vignobles, on enregistra — 4° et — 5°, températures excessivement basses vu l'état avancé de la végétation. La nuit de dimanche à lundi a encore accentué les dégâts ; le Centre de Recherches Agronomiques d'Alsace enregistra, comme la nuit précédente, un minimum de — 4° et ceci à 10 cm. du sol seulement.

Ce qui est caractéristique, c'est la délimitation très nette de la zone atteinte. En effet, les dégâts se limitent à une bande de terrain de 1 à 2 km.

de large, allant du Nord au Sud ; c'est le passage de ce gros nuage de pluie et de neige. Les vignes non touchées par cette averse sont indemnes ; d'autre part dans cette zone même les bourgeons protégés, par conséquent non humides, sont encore intacts.

Dans le Bas-Rhin, c'est surtout le vignoble de la région de Barr qui a souffert le plus ; le cépage Gewurtz-Traminer, bien répandu dans cette région, est complètement anéanti.

Dans le Haut-Rhin, ce sont encore les cépages de qualité qui ont le plus souffert. L'ordre de débourrement des principaux cépages était le suivant : Gewurtz-Traminer, Knipperle, Pinot, Sylvaner, Riesling, Chasselas, Goldriesling et Muscat Ottonel.

Les bourgeons du Traminer, qui avaient déjà 2 à 3 cm. de long, sont complètement gelés et ceci dans tous les terrains, toutes les expositions et sur tous les porte greffes. C'est donc le cépage qui a le plus souffert. Ensuite viennent le Knipperle et le Chasselas, malgré le débourrement plus tardif de ce dernier, car les bourgeons sont atteints jusque dans leur duvet.

Le Sylvaner est encore atteint à 50 à 60 o/o ; par contre le Pinot, malgré sa végétation assez avancé, est moins gelé Les autres cépages cités sont encore relativement bons.

Ces dégâts vont jusqu'à mi-cote et certains villages sont très atteints dans leurs terrains les plus productifs. Heureusement que les régions des grands crus, coteaux plus protégés, ne sont pas touchées.

En résumé : les véritables dégâts ne pourront être estimés que d'ici quinze jours à trois semaines, mais d'ores et déjà on peut évaluer l'intensité de la gelée, allant de 75 à 90 o/o dans la plupart des cas et la zone atteinte à environ un cinquième du vignoble alsacien.

ORLIETH.

Nous recevons d'autre part les nouvelles suivantes de nos correspondants :

Champagne. — Dans l'ensemble, les dégâts seraient évalués à 50 o/o, certaines communes (qui ne sont pas indiquées), auraient perdu la récolte dans une proportion de 9/10, d'autres des 3/4 ; etc... Dans la région de la Côte-Blanche, c'est-à-dire la région des Vertus, Le Mesnil-sur-Oger, la perte serait de 1/4.

Indre-et-Loire. — Gelées pour ainsi dire insignifiantes.

Loir-et-Cher. — Même situation qu'en Indre-et-Loire.

Puy-de-Dôme. — 1° Malheureusement dans notre région, la vigne et les arbres fruitiers ont été très éprouvés par la gelée et je crains bien que la récolte des fruits ne soit extrêmement réduite.

Quant à la vigne, nous pouvons évaluer les dégâts à un gros tiers.

2° Notre vignoble a subi des gelées les 19, 20 et 21 courant ; d'après les viticulteurs, les dégâts sont variables suivant les régions, mais ne paraissent pas très importants dans l'ensemble.

— Ce sont surtout les vignes basses qui sont atteintes ; l'ensemble des dégâts dans le département est d'au moins 1/3. Dans le Puy-de-Dôme, les arbres fruitiers ont été fortement gelés, cependant les pommiers et poiriers auraient moins souffert que les autres essences fruitières.

Allier. — « Les dégâts causés par les récentes gelées blanches sont peu importants dans la région de Montluçon : ils se limitent surtout aux

vignes situées en bas-fond ; sur les pentes,les hauteurs découvertes peu ou pas de mal bien que la végétation soit, par endroits, très avancée ; on distinguait déjà, au moment des gelées, des grappes nombreuses et la future récolte paraissait abondante. Par suite d'une sécheresse inquiétante 250 m/m. environ depuis le 1er octobre), le développement des rameaux et des grappes étaient très avancé et les dégâts auraient pu être très important par un printemps normal généralement pluvieux.

Ces observations de la vigne s'appliquent exactement aux arbres fruitiers, pêchers, pruniers, poiriers ainsi qu'aux fraisiers, seuls les noyers sont complètement gelés ».

Vaucluse. — *Sablet* : temp. —4°, les vignes ont été durement atteintes. Divers tènements sont entièrement gelés, la récolte totale anéantie.

Les Beaumettes : région et environs dégâts importants.

L'Isle-sur Sorgue : les vignes ont assez souffert.

Mazau : id. ; *Orange* : id. ; *Vaison* : id. ; *Mormorin* : id. ; *Cavaillon* : id.

D'autres communes du département ont été également éprouvées.

Il est difficile en ce moment-ci d'évaluer l'importance, le mal est surtout dans les bas-fonds, et parconséquent général.

Z.

Bouches du-Rhône. — 1° *Environ de Salon* : Rien.

2° *Environ de Pélissanne* (sur la route de Salon à Aix) : la moitié du vignoble environ a été touchée, sans que l'importance des dégâts soit évaluée avec quelque précision actuellement.

3° *à Lambesc* : quelques dégâts sans trop grande importance.

4° *à St-Canat* : dégâts généraux et très marqués ; il y aurait perte d'au moins la moitié.

Var. — 1° *Zone du littoral :* Dans les régions de Saint-Cyr-sur-Mer, La Cadière, etc., quelques dégâts très faibles, sans répercussion probable sur la récolte ;

2° *De Toulon à Saint-Raphaël* : Environ 1/10 de perte, principalement dans les communes du Luc, Vidauban, Les Arcs, Le Muy ;

3° *Zone du moyen Var :* L'ensemble des dégâts peut représenter environ 1/5 de la récolte ; les régions les plus atteintes sont : Bras, Le Val, Flassans ;

4° *Zone du haut Var :* Les dégâts sont de faible importance, sensiblement comme dans la région de Toulon à Saint-Raphaël.

Haute-Garonne. — Voici l'importance des dégâts des aux gelées, dans nos régions. Ces dégâts, en ce qui concerne la Haute-Garonne, sont très sérieux.

Dans la zone viticole, Carbonne, Muret, Saint-Simon, c'est peut-être la moitié de la récolte qui est enlevée.

On me signale que Montauban n'a pas de dégâts. En revanche dans le Tarn, la région de Rabastens, l'Isle-sur-Tarn, serait très atteinte. La région de Lavaur est particulièrement touchée. Ce serait aussi un désastre dans le Lot.

J'ai appris aussi que dans l'Aude, la plaine de Bram et de Castelnaudary était à peu près indemne.

Gironde (*Bordeaux*). — Les courtiers ont été unanimes à nous dire que le bruit qui a couru que la vigne avait beaucoup souffert des gelées de ces dernières nuits, était absolument exagéré.

De leur côté, certains propriétaires (pas tous), nous ont dit, au contraire, que ces gelées avaient fait beaucoup de mal, mais, vous le savez, certains viticulteurs crient toujours que tout est perdu.

Nous croyons, de l'ensemble des renseignements que nous venons d'avoir, qu'il n'y a eu réellement rien de grave, sauf par places, dans certains terrains humides, au bord de cours d'eau, et cela dans toutes les régions dont vous nous parlez, mais, comme nous vous le disons plus haut, simplement par places, donc superficie peu importante comparativement à une région, mais évidemment grosse perte pour la propriété qui est touchée; mais c'est l'exception.

Gironde (*Saint-Emilion*). — Gelées pas générales affectent seulement parties basses, attestation nouvelle que vigne devrait rester plant des coteaux. — GALHAUD.

Charente (*Cognac*).— Dégâts gélée réels localisés partiels relativement pas très importants, danger subsiste.— VIDAL.

Charente-Inférieure (*Cozes*).— Dégâts équivalents ceux 1930, légers Charente-Inférieure plus sensibles Charente. — VERNEUIL.

*
* *

Les dégâts portent en général sur les vignes des bas-fonds ou demi-coteaux. Dans une parcelle de vigne en plaine, chaque extrémité étant surélevée par les apports de terre de la charrue la partie centrale est la plus atteinte.

Cependant on a vu des coteaux plus atteints que les plaines ; question de courant d'air, la partie étroite des vallées plus que les parties élargies, où la masse d'air froid est évidemment moins épaisse.

On nous signale aussi le cas suivant :

« J'ai dans un jardin aux portes de Valence-d'Agen une plantation de quelques trois cents pieds de chasselas de trois ans.

« Ce plantier, qui est abrité par un mur de clôture de 1 m. 30 de haut exposé au Midi et qui avait des pousses de 0,30 à 0,40 cent. vient d'être complètement rôti par une gelée à glace. La seule rangée qui longe le mur n'ayant reçu les rayons du soleil levant que fort tard reste indemne.

« Que peut on faire sur les autres rangées ? Il ne reste aucun raisin.

« Retailler sur la pousse herbacée dont la base est verte ou bien laisser agir la nature ».

L. G. (Tarn-et-Garonne).

A-t-on fait des remarques analogues sur l'influence favorable de l'ombre sur les jeunes pousses ? On admet encore que la rapidité du dégel est la cause principale des dégâts. Les faits observés cette année confirment-ils cette opinion ?

Quelques personnes ont remarqué que le sujet américain non greffé a été moins atteint qu'une jeune greffe de même âge de vinifera. Nos lecteurs ont-ils faits des remarques analogues ?

Certaines variétés de Vinifera ont paru mieux résister que d'autres placées à côté. Quelles sont les plus et les moins résistantes ?

Même question pour les producteurs directs. Ont-ils, en général, plus ou moins résisté que la vigne française ?

Indiquer les numéros qui ont pu être observés.

*
* *

Nous avons déjà dit, mais à la hâte, ce qu'il convenait de faire. L'intervention du vigneron est justifiée dans les cas suivants :

Si toutes les pousses ont le sommet et les raisins détruits, il va se développer un fouillis de ramifications qui rendront la taille prochaine un peu longue et difficile, et qui ne porteront aucune grappe. Il en résultera plutôt une augmentation de la puissance de la souche.

Si l'on veut obtenir encore une production qui aidera seulement à abaisser les frais d'exploitation, il convient de retailler chaque pousse près de l'empatement ou à un œil, afin de faire développer le contre-bouton qui l'accompagne souvent et qui est encore un peu fertile. Le succès est d'autant plus certain que les rameaux sont moins développés. Une expérience de retaille comme il vient d'être indiqué, faite en 1923, en collaboration avec M. Verge, a donné des résultats très satisfaisants. Exemple :

Dates de retaille.	Poids des raisins. par souche.
24 avril	5k666
11 mai	1.633
29 mai	1.337
12 juin	0.835
Témoin (souches intactes)	5.357

La retaille de fin avril ou des premiers jours de mai est donc efficace.

Si, au contraire, quelques rameaux ont encore des raisins intacts, et c'est le cas des rameaux courts et abrités par les plus longs, il n'y a qu'à laisser faire la nature. Ebourgeonner plus tard.

Enfin, si tout est détruit jusqu'à la base, la gelée a accompli, en somme, une retaille complète. Rien à faire pour le moment. Ebourgeonner ensuite.

Suisse. — Il a gelé assez sérieusement dans les nuits des 22, 23 et 24 avril ; les vignobles des environs de Genève n'ont pas souffert, tous les autres ont une perte de récolte variant de 15 à 30 o/o.

*
* *

Les gelées de printemps font sortir la pyrale.

L. Ravaz.

VINS DE VIGNES ALUNÉES

Dans un article intitulé « Les vins de vignes traitées à l'alun » vous avez pu lire les résultats obtenus au laboratoire en poussant à l'excès l'emploi de l'alun.

Pour se placer dans les plus mauvaises conditions possibles, l'auteur a poudré des grappes avec des doses de 1 et 2 grammes d'alun de potasse par k° de raisin. Cette dose représenterait 400 et 800 k° d'alun par hectare de vigne, ce qui est pratiquement impossible à réaliser et même si on pouvait pulvériser ces doses sur le vignoble on se placerait dans des conditions

autrement meilleures que celle qui a consisté à déposer de l'alun sur les grappes avant de les fouler.

Cette expérience réduit à néant les bruits tendancieux qui ont circulé sur la mauvaise qualité des vins issus des vendanges alunées et confirme ce que nous avons toujours dit, c'est-à-dire que l'emploi de l'alun à la vigne donnera plus de qualité aux vins.

Rectification faite de l'erreur commise dans la « tape » de l'article précité, il est démontré :

1°) que l'acidité volatile décroit avec une dose croissante d'alun. Le moût témoin qui ne comportait pas d'alun a donné un vin qui a 0,9 en acidité volatile, c'est-à-dire un vin voué à la piqûre.

Les deux lots traités à l'alun ont donné les acidités volatiles de 0,38 et 0,32.

D'ailleurs, il n'est pas nécessaire de mettre des doses formidables d'alun pour obtenir le même résultat, si vous voulez bien examiner les analyses ci-après :

2°) que la coloration des jus augmente avec les doses progressives d'alun employées. Là encore nous pourrions vous citer notre vin qui, né avec la coloration d'un Aramon, a actuellement celle d'un Carignan.

3°) que l'extrait sec est plus important dans les jus provenant de grappes alunées, et la même constatation existe dans notre vin dont cependant la couche d'alumine avait disparu sur les grappes à la vendange.

Cette accentuation de la quantité d'extrait sec nous démontre le phénomène d'absorption de la potasse par les tissus et ce n'est pas le moindre avantage des traitements alunés.

4°) que les vins de grappes, si formidablement alunées, ont encore bon goût, exception faite peut-être du dernier qui a une certaine âpreté, mais cette âpreté n'est certainement pas due à l'alun.

Nous avons en effet remarqué à l'analyse de multiples vins de vendanges alunées, que la dose de tanin qui subsiste dans les vins après fermentation complète est bien plus importante que dans les vins ordinaires. Cette constatation a une énorme importance car elle nous permettra d'obtenir des vins plus corsés, cette qualité exagérée peut donner « l'âpreté » qui caractérisait l'essai n° 3 de laboratoire avec une dose retrouvée de 125 milligrammes d'alumine dans le vin fait.

A degré égal les vins algériens sont supérieurs aux vins espagnols, parce que ces derniers sont moins riches en tanin. Nous sommes convaincus qu'à degré égal et à dose de tanin égale, nos vins seront plus recherchés que les autres.

Une autre conséquence de cette plus grande richesse en tanin du vin est la solubilité des matières colorantes qui manquent depuis bien longtemps dans nos vins du Midi ; c'est encore une heureuse conséquence de l'emploi de l'alun au vignoble.

Il ne faut pas oublier que nous avons toujours protesté contre les emplâtres de bouillies cupriques qu'on dépose 20 ou 25 fois sur les feuilles et les grappes et nous ne comprenons pas comment on peut encore défendre cette pratique. Dans une année comme 1932, où la faiblesse de l'intensité des rayons solaires a retardé la maturation, vous jugez de l'effet déplorable causé par l'épaisseur de l'écran cupro-calcique quand il a la formidable épaisseur donnée par 20 ou 25 couches ?

La feuille est littéralement étouffée, la fonction chlorophyllienne entravée et le cycle des hydrates de carbone paraît avec l'amidon et s'échelonne mol-

lement vers les sucres fermentescibles, ce qui est cause de la faiblesse du degré des vins. C'est d'ailleurs ce que nous avons dit en avançant que l'emploi de l'alun donnait plus de degré au vin.

Dans cet ordre d'idées nous ne pouvons que vous donner à relire un passage de l'excellent article de M. Astruc, le directeur de la Station œnologique du Gard, sous le titre « Composition et traitement des vins de 1932 ».

M. Astruc a recherché quelles pouvait être les causes de défectuosités constitutives des vins de l'année dernière et il dit :

« Il y a eu *mauvaise respiration permanente* du végétal par suite du défaut de température et des *emplâtres de bouillies et de poudres* qu'il a fallu jeter sur l'écran chlorophyllien, pour le défendre contre les redoutables cryptogames au risque de *modifier sa transparence et sa porosité*. »

M. Astruc a eu grand mérite à affirmer cette vérité, c'est que la vigne étouffe sous le masque des bouillies cupriques ; il faut le lui enlever pour rendre au vin sa qualité de jadis.

Mais il y a-t-il un danger de sulfater avec des bouillies alunées. L'essai de Montpellier a été uniquement fait pour le démontrer et nous sommes d'un avis absolument contraire, car jamais on pourra mettre au vignoble assez d'alun pour le retrouver dans le vin.

Nous ne croyons pas qu'on puisse employer plus d'alun sur les grappes que nous en avons utilisé en 1932, les raisins avaient été barbouillés de bouillie alunée pour démontrer qu'on ne brûle pas avec une bouillie bien faite et aussi pour cautériser les grappes et les feuilles, et les analyses suivantes vous démontreront qu'il n'en a pas été retrouvé dans les vins.

Élements dosés	échantillon Roqueblave chez M. Lepetit	échantillon Roqueblave chez M. Lepetit	échantillon Syndicat chez M. Lepetit	échantillon Poujade chez M. Lepetit
—	—	—	—	—
Densité (vin) Baumé (août).....	9°1	999 5	»	1000
Alcool par distillation.....	»	8 1	8 5	8.3
au Malligand.....	»	8 3	»	»
Extrait sec à 100°.....	181 75	25 20	24 40	»
Cendres.....	4 25	3 75	3 35	»
Alcalinité des cendres carb	1 93	3 50	»	»
— — tartr	5 32	6 80	6 38	»
Acide tartrique T.....	»	4 80	»	»
Potasse T.....	»	6 75	7 52	»
Sulfates.....	0 1	0 1	0 380	»
Acidité T. en SO^4H^2.....	7 24	6 46	6 17	5 43
Acidité fixe	6 53	6 14	6	»
Acidité volatile.....	0 31	0 53	0 17	0 34
Sucs réducteurs.....	158 40	1 62	1	»
Recherche de l'alum.....	négat.	négat.	négat.	négat.
Dégustation.....	bon	bon	bon gout incomp. fer.	
Signature.....	Fortuné	Fortuné	Hugues Lab. dép. Hér.	

Nous avons sulfaté les grapillons, copieusement 8 jours avant leur vendange et le vin obtenu, analysé par M. Hugues, n'a pas révélé de traces d'alumine, mais il était magnifique de limpidité et de coloration : caractéristique des vins de vignes alunées.

La semaine dernière un important viticulteur de Bessan, camarade de promotion d'un de nos professeurs de Montpellier, nous disait :

« J'ai sulfaté à l'alum trop tardivement pour juger de l'effet sur le mildiou, mais ces sulfatages m'ont évité la pourriture dans les travées alunées et les grapillons sulfatés 8 jours avant leur vendange ont donné un vin exempt d'alumine ».

En résumé, l'amélioration considérable de la qualité des vins par l'emploi de l'alum au vignoble est incontestable.

On peut employer des bouillies alunées aussi tardivement que l'on voudra, sans crainte de retrouver des traces d'alumine dans les vins, et retenons bien que certains vins, et ce sont les meilleurs, renferment normalement des doses de 35 milligrammes d'alumine.

Nous avons déjà dit que plus d'hygiène à la vigne donnera plus de qualité au vin, mais il faut tout d'abord délivrer la vigne des emplâtres qui l'étouffent et à ce moment là seulement on pourra espérer obtenir une qualité au moins égale aux vins qui sont produits dans les pays moins sujets aux maladies cryptogamiques et qui cependant se sont déjà emparés du procédé d'alunage des bouillies.

Mèze, le 27 avril 1933.

A. Lepetit.

Réponse de M. Hugues.

La note qu'on vient de lire ne modifie pas les conclusions que j'ai établies à la suite des essais et analyses effectués sur des vins provenant de vendanges additionnées-d'alun et de vignes traitées aux bouillies alunées.

Sans entamer une polémique qui me paraît tout à fait inutile, je relèverai cependant que ces essais et analyses ont été poursuivis non pas comme l'écrit l'auteur de cette note pour démontrer qu'il y a danger à sulfater tardivement à l'alun, mais pour déterminer si réellement il y a danger à le faire.

Mes conclusions affirmatives ne sont que la confirmation exacte de faits enregistrés et mon devoir était de les faire connaître. Le bon sens des viticulteurs saura certainement, comme il convient, déduire de ces données une application pratique opportune.

E. Hugues.
Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault.

QUELQUES CONSIDÉRATIONS
SUR LES VINS DE LA RÉCOLTE 1932 [1]

L'année 1932 a été caractérisée par une température relativement froide, par des chutes de pluie nombreuses et abondantes et enfin par un manque d'insolation qui ne s'était plus vu depuis de nombreuses années.

C'est ainsi qu'en ce qui concerne la pluie, il est tombé du début de la

(1) Communication faite à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, le 23 janvier 1932.

végétation à la fin de la vendange, 339 millimètres d'eau en 81 chutes sérieuses et ondées.

Les maladies cryptogamiques ont sévi dans les conditions qui sont encore présentes à toutes les mémoires et leur action s'est traduite par une diminution énorme de récolte, puisque malgré les espérances qu'avait laissé prévoir les sorties de raisins, elle n'a été, pour les quatre grands départements producteurs, que de 19 millions d'hectolitres environ, contre 29 millions environ que l'on pouvait prévoir.

On peut donc dire que la végétation d'une part et la fructification d'autre part ne se sont pas produites dans de bonnes conditions et que l'on trouve la répercussion de ces conditions désastreuses, dans la mauvaise qualité d'un grand nombre de vins et surtout dans leur constitution anormale.

Comme, par ailleurs, les températures et les durées d'insolation des mois de juillet et d'août ayant été notablement inférieures à la moyenne, la maturation s'est poursuivie dans des conditions déplorables qui se sont traduites notamment par une insuffisance de matières sucrées ; il n'a pu être remédié à ce manque de maturité, même en retardant la cueillette des raisins, au delà des limites admises autrefois, même dans des régions beaucoup plus froides que la nôtre.

Indépendamment du manque de maturité, la qualité des raisins s'est encore ressentie des attaques des insectes ampélophages qui ayant ouvert des portes d'entrée à l'envahissement de la pourriture grise et des moisissures, les grappes se sont recouvertes d'efflorescences ayant entraîné la perte d'une partie de la récolte.

Enfin, pour certaines régions placées le long des cours d'eau, les vignobles ont eu à subir les conséquences des inondations.

Comme on le voit, les vins de la récolte de 1932, produits par des fruits insuffisamment mûrs ayant été soumis en cours de leur maturation à toutes sortes d'intempéries, ne peuvent pas, dans leur grande majorité, offrir une constitution normale, et cela d'autant mieux qu'ils seront le produit de vignobles à grand rendement et mieux entretenus.

Les vins. Leur constitution. — Lorsqu'on considère les vins selon l'époque à laquelle ils ont été obtenus, on peut tout d'abord constater que ceux qui ont été produits par des raisins récoltés tout à fait au début de la vendange, ou encore ceux provenant de vignobles à rendement normaux, sont assez bien constitués, tout en étant de titre alcoolique relativement peu élevé.

Par contre, et cela quelles que soient leur origine ou leur provenance : plaines ou coteaux, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse, on constate chez tous ceux qui proviennent de raisins récoltés soit au cours des pluies, soit après celles-ci, non seulement une faiblesse alcoolique, mais encore une insuffisance d'acidité fixe très importante dans certains cas, au point de leur donner une constitution anormale préjudiciable à leur qualité, à leur conservation ultérieure et surtout à leur vente.

Et cette dernière anomalie est encore aggravée, bien qu'à première vue cela puisse paraître paradoxal, dans le cas de vins récoltés dans les exploitations où chaque année, on est accoutumé à faire appel au cours de la vinification, à l'emploi d'acide tartrique, en vue de prévenir un défaut possible de l'acidité. Dans ce dernier cas, en effet, on a pu constater qu'en fin de compte, la diminution d'acidité fixe avait été supérieure à celle existant

dans des vins de même nature, mais non acidifiés. Nous verrons plus loin comment on peut expliquer ce fait.

Enfin, au point de vue de la stabilité de la couleur, on a vu réapparaître comme cela ne s'était pas vu depuis au moins trente ans, des cas de casse oxydasique très intense, ainsi que des cas de casse blanche nettement caractérisée.

Ainsi, on peut en se résumant, poser en principe qu'une certaine partie des vins de 1932 sont caractérisés :

1° Par un degré alcoolique notablement plus faible que celui des années précédentes, déficit atteignant souvent deux degrés, ainsi que par un manque général de couleur ;

2° Par une acidité fixe qui normale au moment des décuvages a montré des tendances à disparaître, pour atteindre au bout de quinze jours à trois semaines une proportion relativement faible et nettement inférieure à celle fixée par les décrets pour des vins de faible titre alcoolique. D'ailleurs la diminution d'acidité fixe se poursuivra pendant la conservation du vin et d'autant plus que celui-ci sera soumis à des températures très basses ;

3° Par une densité et un extrait sec souvent très élevés ;

4° Par un excès de matières minérales et de potasse ;

5° Par une propension marquée aux différentes casses.

Etude des causes. — Les causes de ces anomalies sont d'ordre divers et incombent pour une très grande part à la nature et vraisemblablement dans les cas des vignobles à grands rendements pour une autre part au producteur.

Responsabilité de la nature. — Il est incontestable que la nature a sa très grande part de responsabilité dans le manque de sucre et par voie de conséquence, dans la faiblesse du titre alcoolique, ainsi que dans le peu d'intensité de la matière colorante.

Les sucres, en effet, comme d'ailleurs la matière colorante, sont des produits de l'activité chlorophyllienne et ne peuvent parvenir au fruit en quantité importante qu'à la condition que la luminosité soit suffisante.

Or, ainsi qu'il a été précédemment indiqué, les conditions atmosphériques ont été telles que les durées d'insolation ont été très nettement insuffisantes pour former une quantité normale d'hydrates de carbone, nécessaire et indispensable à une haute richesse saccharine.

La nature a également sa part de responsabilité, dans la carence d'acidité fixe qui caractérise les vins de 1932 et que l'on peut faire remonter à la constitution initiale des raisins.

En effet, contrairement à ce que l'on constate généralement dans le cas de vins provenant de vendanges insuffisamment mûres où il existe une certaine constance entre les valeurs représentatives des matériaux sucrés et des matériaux acides, ceux-ci étant d'autant plus élevés que les premiers sont en plus faible quantité, et inversement, les vendanges de l'année n'ont en aucun moment présenté ces caractères. On en trouve une preuve évidente dans le fait que dès le début des vendanges, on a vu recommander des additions d'acide tartrique pour compenser le manque d'acidité.

Cette anomalie tient également à ce que les acides sont les produits de l'activité chlorophyllienne et que leur formation se trouve sous la dépendance directe des radiations solaires.

Or, nous savons, cela ayant été mis en évidence par notre collègue M. Chaptal, que l'insolation et la luminosité des mois pendant lesquels se sont poursuivies la végétation et la fructification de la vigne, ont été très notablement en déficit par rapport aux années précédentes. Le nombre d'heures d'insolation enregistrées pour la période comprise entre le premier mai et le trente septembre 1932 ayant été de 1240 heures, contre 1540 en 1931, 1435 en 1930 et 1502 en 1929.

Dans ces conditions, les explications bonnes pour le défaut de matières sucrées s'étendent également aux acides et à la matière colorante. On sait en effet, par expérience, qu'un raisin maintenu à l'ombre ne développe pas la même intensité colorante qu'un autre développé en plein soleil, d'où en certaines régions, la généralisation de méthodes culturales destinées à exposer le plus complètement possible les raisins à l'action des rayons solaires.

Mais cette influence du manque d'insolation sur la constitution des vins de la récolte de 1932, n'est pas la seule cause de la qualité inférieure présentée par un grand nombre de vins et il y a lieu d'envisager encore l'*influence du terrain, des méthodes culturales*, le tout lié *avec un excès d'humidité*, au moment de la récolte.

Influence du terrain et de l'humidité. — On peut tout d'abord poser en principe que le nombre de vins ne répondant pas aux prescriptions des décrets est relativement considérable et que ces produits sont généralement caractérisés par une richesse anormale de potasse.

D'où peut provenir cette potasse en excès ? — Si dans les vignobles à grand rendement, elle peut être attribuée, comme nous le verrons plus loin, à l'adoption de méthodes culturales intensives, ce n'est certainement pas le cas pour nombre d'autres dont les vins présentent cependant un caractère d'anormalité, puisqu'on les rencontre tout aussi bien dans les exploitations où la fumure n'est jamais intensive, de même que chez certains producteurs réputés comme ne fumant qu'exceptionnellement leur vignoble.

En outre, on en rencontre aussi dans les régions viticoles du centre de la France, où les méthodes culturales intensives ne sont pas en honneur.

Dans ces conditions, on peut admettre que l'excès de potasse qui se rencontre dans certains vins, provient naturellement du sol et en dehors de tout apport artificiel. Cela tendrait alors à démontrer que la potasse, qui est révélée par l'analyse des sols, est beaucoup plus mobilisable que ce qu'on pourrait le penser et qu'elle pourrait être mise en quantités appréciables, à la disposition des racines de la plante, toutes les fois que dans les pays secs, une période de pluie intense succèderait à une période de sécheresse. Dans les régions du Centre, cette potasse resterait constamment à la disposition de la plante par suite du degré d'humidité du sol et du sous-sol.

L'expérience a montré que dans nos régions, l'absorption de potasse était surtout intense du moment de la floraison aux environs du 1er juillet, qu'elle devenait nulle au cours de la véraison, pour devenir de nouveau très importante au moment de la maturité du raisin. N'y aurait-il pas là une indication précieuse expliquant d'une part, l'état de santé précaire de la vigne au moment de la véraison, état qui se traduit souvent par une chute prématurée des feuilles et, d'autre part, la luxuriance de végétation présentée par les vignes ayant subi un arrosage vers la fin juillet ?

Mais si cette mobilisation de la potasse du sol sous l'action de l'humi-

dité est de nature à diminuer l'acidité fixe dans beaucoup de vins, son action sera encore plus dangereuse dans les vins provenant de vignes à grand rendement puisqu'à la carence d'acidité fixe viendra encore s'ajouter la faible richesse en alcool, caractéristique des hautes productions.

Cependant, dira-t-on, on a admis que l'élément potassique d'une fumure avait une action nettement favorable sur la formation du sucre dans le jus de raisin et dans ces conditions, le fait pour un vin de présenter dans sa composition un excès de potasse ne devrait-il pas avoir comme corollaire une augmentation du titre alcoolique ? En fait, ce raisonnement, bien que spécieux, approcherait de la réalité si la production restait normale, car dans ce cas, le système foliacé de la vigne travaillerait à plein rendement et le produit de l'activité chlorophyllienne servirait à l'enrichissement du moût de raisin en sucre.

Lorsque, au contraire, on a affaire à une production exagérée, cet excès de potasse doit uniquement concourir à tenir la plante en état d'équilibre physiologique.

C'est d'ailleurs à cette place que l'on va pouvoir invoquer dans la réalisation de cet équilibre, l'influence des méthodes culturales.

Influence des méthodes culturales. — En nous rapportant aux travaux de M. le professeur Ravaz, nous constatons que chaque fois qu'il y a surproduction, il se produit un déséquilibre physiologique qui se traduit par l'apparition de brunissure ou de rougeot.

Toujours d'après le même savant, on sait que cet inconvénient d'un déséquilibre entre la végétation et la fructification peut être écarté si on a soin d'apporter à la plante une alimentation riche en éléments potassiques et on peut traduire ce fait sous forme d'équations :

SURPRODUCTION = BRUNISSURE OU ROUGEOT.
FUMURES ABONDAMMENT POTASSIQUES = SUPPRESSION DE LA BRUNISSURE.
FUMURES ABONDAMMENT POTASSIQUES = SURPRODUCTION.

Or, si l'apport de doses élevées de potasse permet à la plante d'avoir à tout moment de sa végétation et notamment à l'époque de la fructification l'élément qui lui est indispensable pour combattre les fâcheux effets d'une exagération de production, il n'est pas douteux que cet élément pourra se rencontrer en abondance dans les liquides en circulation dans la plante, au moment où le raisin commencera à entrer dans la période de maturité. Il se produira fatalement un équilibre osmotique entre la sève et le moût du raisin, équilibre qui sera fonction, comme précédemment, de l'humidité plus ou moins grande du sol ou du sous-sol.

Lorsque le raisin mûri normalement en période sèche, l'apport de l'élément potassique dans le jus de raisin sera moindre que lorsque l'époque de maturité coïncidera avec une période pluvieuse, favorisant la mobilisation de la potasse et son accumulation dans le moût. Par voie de conséquence cette accumulation de potasse devra être d'autant plus importante que les quantités de cet élément, à la disposition de la plante, seront plus grandes, et elle ne pourra être limitée que par la tension osmotique de sa solution.

Déjà, en 1921, j'avais montré que des vins provenant de raisins cueillis après des pluies abondantes présentaient cette constitution anormale due à l'excès de potasse et qui pouvait les faire suspecter de mouillage. Depuis,

nombre d'affaires correctionnelles se sont terminées par des non-lieux, les vins poursuivis ayant été considérés comme anormaux par les experts, ceux-ci ayant constaté que l'excès de potasse avait eu comme corollaire une diminution inévitable de l'acidité fixe, facteur sur lequel on s'appuie généralement pour étayer une présomption de mouillage.

(à suivre) Jules VENTRE.

CULTURE DU PÊCHER DANS LE GARD

Vers 1900 cette culture n'occupait pas une très large place dans le département du Gard, depuis lors et surtout après la guerre, elle a pris une grande extension. Les plantations se sont développées jusqu'en 1929 et se poursuivent encore, mais à un rythme moins accéléré. C'est dans les terres d'alluvions qu'elle prend la forme intensive. On la rencontre sur les bords du Rhône à Roquemaure, Villeneuve, Théziers, Beaucaire; dans les terres fertiles que cotoie le Gardon, à Sernhac, Remoulins, St-Geniès-de-Malgoirès, Moussac, Cardet à Alès dans la prairie. Quelques plantations de 2 à 300 arbres se sont créées çà et là dans les meilleures terres des basses Cévennes; d'ailleurs de tous temps le pêcher a existé dans les vignes de coteaux et dans les terres de jardin. A Roquemaure, les plantations anciennes ont de 10 à 15 ans, à Alès de 10 à 12 ans. Ce sont les pépinières de la Drôme, Vaucluse et des Bouches-du-Rhône qui fournissent la majeure partie des plants de pêchers.

Les porte-greffes sont très variés depuis l'amandier utilisé dans les terres de garrigues jusqu'au franc de beaucoup le plus répandu. Ce dernier porte-greffe, qui a eu la préférence des pépiniéristes et des agriculteurs en raison de la vigueur et de la longévité qu'il assure à l'arbre, a conduit à quelques échec, notamment dans les terres d'alluvions trop humides ou contenant une trop forte proportion de calcaire et chaque fois que la compacité du sol a entravé le développement des racines en profondeur.

Le pêcher greffé sur prunier St-Julien ou Damas noir donne de bons résultats dans les terres humides; l'arbre est peut-être moins vigoureux, mais les fruits sont plus colorés. Il ne faut pas utiliser le pêcher greffé sur mirobolan.

Les variétés les plus cultivées sont May Flower, Amsdem, précoce de Hâle; on trouve également St-Laurent, Benoni, Dr Aribaut, belle Cartière. Quelques variétés plus récentes, Henri Adenot, J. H. Hâle. Dans les variétés tardives on fait quelques essais de variétés italiennes, mais peut être jouiront-elles d'une moindre faveur à cause des dégâts causés par la mouche des fruits D'ailleurs suivant les années cet insecte s'attaque aux variétés, précoce de Hâle et Benoni. Dans les communes où cette culture est encore peu répandue on préfère les variétés hâtives, mûrissant avant les raisins de table. Sur les bords du Rhône les pêchers plantés à l'abri des cyprès ne présentent pas une grande différence de production avec ceux plantés en plein vent, mais au moment de la cueillette, les arbres moins secoués par le vent conservent plus longtemps leur récolte d'où possibilité de fractionner les apports sur le marché.

Le pêcher est de tous les arbres fruitiers celui qui reçoit le plus de soin; toutefois ce n'est que depuis quelques années que l'application rationnelle d'une taille et d'un traitement s'impose à l'attention de l'agriculteur.

La taille est généralement pratiquée, mais sans directives bien précises ; à Alès où les plantations sont serrées, on a recours à une taille qui répartit la production au sommet en plateau ; à Sernhac et dans toute la région, les pêchers sont mieux soignés, mais là encore, les fruits s'éloignent de plus en plus de la charpente ; entre deux rangées d'arbres on fait une voûte à 2 m. 20 de hauteur environ pour permettre le passage des attelages. Cette voûte se garnit de fruits et lorsqu'ils sont très nombreux, on l'étaye à l'aide de roseaux croisés ; le brillant succès obtenu par les démonstrations pratiques de taille, avec le concours de M. Deaux, constitue la preuve irréfutable de l'intérêt que manifestent les agriculteurs pour cette culture.

Les traitements encore peu généralisés et assez mal connus dans leur ensemble prennent chaque jour une extension rapide. Le traitement contre la cloque est le plus couramment pratiqué ; on a recours à la bouillie cuprique épandue à l'aide de pulvérisateurs à vigne ordinaires dont la pression est souvent insuffisante ; en hiver on badigeonne les arbres au lait de chaux ou au sulfate de fer. Depuis quelques années, les arboriculteurs de Roquemaure, Villeneuve, Sernhac et Alès, etc., ont recours aux traitements d'hiver avec des huiles minérales et aux traitements d'automne à la bouillie bordelaise contre le corryneum. A côté de la coulure et de la gelée assez fréquentes dans les terres d'alluvions, basses, mal exposées, les pucerons verts qui attaquent aussi les abricotiers sont les plus redoutables parasites du pêcher aux dires des arboriculteurs. Pour atténuer leurs dégâts, ils ont recours à une foule de préparations commerciales, assez fréquemment au Quassia Amara et aux solutions nicotinées.

La mouche des fruits cause quelque inquiétude aux producteurs de pêches tardives ; des essais réalisés avec des gobe-mouches, remplis d'un liquide attractif, vinaigre, bière, eau de son, ont permis de capturer une foule d'insectes ; guêpes, frelons, mouches diverses, mais en 1932, la mouche des fruits a causé peu de dégâts et la capture de ces insectes a été bien faible. Cette méthode encore à sa période d'essai mérite cependant d'être suivie avant d'être généralisée.

La vente des pêches a lieu sur les principaux marchés locaux : Roquemaure, Villeneuve, Théziers, Aramon, Remoulins, Alès et aussi à Avignon. Quelques gros producteurs de pêches font l'expédition directe sur Paris ; pour les fruits de luxe, ils emploient des emballages venant de Châteaurenard ; le carton permet aux fruits de mieux voyager que le bois, mais son aération est moins grande.

La culture intensive du pêcher pratiquée sur des terres d'alluvions à valeur foncière élevée est exigeante en frais d'exploitation. Les nombreux facteurs qui entrent en jeu pour la détermination d'un prix de revient et leurs variations selon le milieu dans lequel on évolue nous contraignent à n'attribuer qu'une valeur relative aux évaluations suivantes. La production du pêcher débute vers la 3e année, elle commence à être importante à partir de la 7e année et l'on peut récolter par hectare en année normale de 7 à 12000 kilos de pêches. Les frais de plantation à engager varient entre 3 et 4.000 francs, selon la densité de la plantation, la qualité des plants et l'importance de la fumure de base. Les dépenses annuelles d'entretien comme taille, labours, fumure, traitements, frais de ramassage, oscillent entre 3.500 et 5.500 francs auxquels viennent s'ajouter les frais généraux d'amortissement, de location, d'emballage, de transport, etc... Ainsi avec des récoltes régulières et une vente facile les dépenses sont bien compensées par les recettes réalisées.

Y. Peyrière,
Professeur d'Agriculture.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux six premiers mois des campagnes 1932-1933 (Mars)

CAMPAGNE 1932-1933		1932-1933		1931-1932	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
	PRODUCTION	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Vins	«	70.284	»	156.335
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	243.509	»	282.568
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	393.749	»	247.913
	Fruits autres que les précédents	»	25.750	«	11.824
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	12 343	»	13 143
	Substances farineuses	633	»	309	»
	Betteraves	2.432.883	»	1.716.561	»
	Mélasses	268.049	»	306 727	»
	Autres substances	6 572	»	5.730	
	Totaux	2.708.137	747.635	2.029 527	701.813
	TOTAL DE LA PRODUCTION	3.455 772		2.731.340	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		53.483		63.945	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		214.080		197.098	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1932	libres	1.304.833		»	
	réservés à l'Etat	1.603.074		»	
Stock 1931	libres	»		1.334.960	
	réservés à l'Etat	»		1.014.646	
	TOTAL DES RESSOURCES	6 631.242		5.342 559	

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fédération des Ingénieurs agricoles. — **Groupement Provence et Côte d'Azur.** — L'excursion aux gorges du Verdon, abandonnée l'an dernier pour raisons majeures, serait reprise pour le 4 juin prochain (Pentecôte), si le nombre des adhérents est suffisant.

Les difficultés de trouver des autocars à prix raisonnables et la nécessité de faire 2 groupes pour les départs, obligent le Comité à demander de suite une réponse et des engagements précis pour assurer le succès de l'excursion.

Le programme définitif sera indiqué dans les convocations ; voici le schéma :

A) Groupe Marseille et limitrophe : départ par fer, gare Marseille, 5 h. 10 le dimanche par ligne des Alpes. Arrivée à Manosque à 8 h. 21 (des permis demi-tarif seront demandés qui ramèneront la dépense à 19 fr. 75 en 3e classe ; 30 fr. 25 en 2e classe, retour gratuit à Manosque, un autocar prendrait les arrivants pour les conduire aux gorges par Moutiers (36 frs environ par personne pour aller et retour l'après-midi à Manosque) retour par fer à Marseille vers 20 h. 27 (arrivée).

B) Groupe Var-Alpes-Maritimes : 1° Concentration par fer aux Arcs (gare) vers 8 heures ; car des Arcs à Moutiers et aux Gorges (ou autos privées). Pour cars 15 places, environ 50 fr. par personne (autos privées 20 fr.), retour aux Arcs, 20 heures.

2° Réunion des 2 groupes à Moutiers : visite des faïenceries et de la ville ; déjeuner, dislocation des 2 groupes et retour de chacun d'eux à leur point de départ.

Dans le cas — peu probable — où le nombre des adhérents, pour l'excursion des Gorges serait insuffisant, le Comité envisagera pour la même date une réunion à Marseille, avec visite d'un parc marin d'élevage en eau stérilisée, déjeuner et une excursion mer ou terre permettant retour même journée.

Répondre de suite au camarade Barqui à Agay (Var). De là dépendra la réussite du projet auquel votre Comité apporte lui-même tout son dévouement.

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Pour excursionner à bon compte sur la côte d'azur

Vous désirez visiter la côte d'Azur ! Pourquoi ne le feriez-vous pas à cette époque de l'année où elle se montre dans toute sa splendeur printanière ?

Vous pourez vous y rendre à bon compte et y circuler à votre fantaisie, grâce aux cartes d'excursions valables 15 ou 30 jours, que toutes les gares P. L. M. délivrent. Si vous voyagez avec votre famille, vous bénéficierez de réductions supplémentaires sur le prix de ces cartes.

Pour des indications plus détaillées, veuillez vous renseigner auprès des gares.

CHEMIN DE FER DU MIDI

Billets du dimanche comportant 40 °/₀ de réduction

En vue de faciliter au public les déplacements vers les stations balnéaires, thermales ou de tourisme, la Compagnie délivrera, les dimanches et jours de fêtes, du 30 avril au

15 octobre, des billets d'aller et retour individuels en toutes classes, comportant une réduction de 40 %.

Ces billets sont délivrés : au départ de *Béziers* et à destination des gares des lignes de Perpignan à Cerbère et de Villefranche-Vernet-les-Bains à Mont-Louis-la-Cabanasse ; au départ de *Montpellier* et à destination de Lamalou-les-Bains.

Les enfants de 3 à 7 ans paient la moitié des prix des billets visés ci-dessus.

Ces billets sont valables pour la journée seulement et peuvent être utilisés dans tous les trains du service régulier, à l'exception des trains 167, 168, 181 et 182 de la ligne Toulouse à Béziers et des trains 167 et 168 de la ligne de Narbonne à Perpignan.

Pour plus amples renseignements, prière de consulter les gares intéressées.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — C'est toujours le calme qui règne en ce qui concerne les transactions de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, où les demandes sont plutôt clairsemées. Il est vrai que pendant la semaine passée, suivant les fêtes de Pâques, un certain nombre de négociants et de représentants étaient en villégiature, et que le commerce, en général, ne manque pas de provisions. On ne verrait guère un mouvement de reprise se produire actuellement que si, pendant les jours qui vont suivre, des gelées sérieuses venaient compromettre la future récolte. Il faut espérer qu'il n'en sera pas ainsi, et que celles qu'on a déjà signalées n'ont fait et ne feront que des dégâts locaux et réduits.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 24 avril	Cours du 1er mai
—	—	—	—
8°.....	Aramon, 8,00 à 8 fr. 50	6°5 à 8°, 55 à 95 fr.	6°5 à 8°, 55 à 95 fr.
8 à 9°.....	Montagne, 8,25 à 8 f.75	7°5 à 8°, 90 à 105 fr.	7°5 à 8°, 90 à 105 fr.
9 à 10°.....	Costières, 9,00 à	8 à 9°, 120 à 130 fr.	8 à 9°, 120 à 130 fr.
11°.....	10 fr. 00 le degré	9 à 10°, 135 à 175 fr.	9 à 10°, 135 à 175 fr.
11 à 12°.....		Blanc, 100 à 160 fr.	Blanc, 100 à 160 fr.
Rosé, paillet, gris ..			
Blanc Bourret.....			

Nîmes. — La Fédération des Caves coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture, porte à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 24 au 29 avril :

Cave Coopérative de Jonquière-Saint-Vincent : du 25 avril : 250 hectos vin rouge, 8°1 malligand, à 95 fr., enlèvement cinq semaines ; — du 26 avril : 250 hectos vin rouge, 8°1 malligand, 95 fr., enlèvement cinq semaines ; — du 28 avril : 80 hectos vin rouge, 8°1 malligand, à 100 fr., enlèvement huitaine.

Cave Coopérative de Montpezat : 70 hectos vin rouge, 8°1, 110 fr. l'hecto, couleur et tenue supérieure, enlèvement immédiat.

Cave Coopérative de Redessan : 500 hectos vin rouge, 7°6, à 91 francs.

Cave Coopérative de Saint-Bauzély : 22 avril, 150 hectos vin rouge, 8°4 malligand, à 112 francs ; 25 avril : 50 hectos vin rouge, 8°4 malligand à 118 francs.

Alès. — Cours du 28 avril. Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon : 6 degrés à 6 deg. 5, 45 à 55 francs ; 6 deg. 5 à 7 degrés, 55 à 70 fr. — Vin rouge coteaux : 7 degrés à 7 deg. 5, 65 à 80 francs ; 7 deg. 5 à 8 deg., 75 à 100 francs.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 25 avril	Cours du 2 mai
	—	—	—
8°.....	8 à 10°, 65 à 76 fr.	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
9°.....	9 à 11°, 72 à 95 fr.	1932 : 6°5 à 7°5, 55 à 75	1932 : 6°5 à 7°5, 55 à 75
10°.....		francs l'hecto	francs l'hecto
11°.....		7°5 à 8°5, 85 à 112 fr.	7°5 à 8°5 85 à 112 fr.
Rosé.....		l'hecto	l'hecto
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault

La Commission d'établissement des cours des vins et alcools, nous communique :

Vins. — Affaires insuffisantes pour permettre d'établir une cotation.

Alcools. — Pas d'affaires.

Sète — Chambre de Commerce — Bourse de Sète. — Marché du 26 avril 1933

Vins du pays, rouge, 1932, 5° à 8°5, 85 à 112 fr. l'hecto, nu, pris à la propriété ; blanc de blanc, 8 à 9° »»» à »»» fr.

Algérie : rouge ordinaire, rosé et blanc, 18,50 à 18 fr. 50 le degré ; rouge supérieur, rosé et blanc, 19,00 à 19 fr. 50 de degré ; mutés, tous cépages, 15,50 à 16 fr. 00 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1932 le degré de	21 avril 1933	28 avril 1933
	—	—	—
Rouges			
Plaine 7° à 8°.....		Insuffisance d'affaires	93 à 110
Coteaux 9°5 à 11°5...	8,25 à 9 fr. 25	pas de cote	120 à 135
Ht-coteaux 8°5 à 10°.		»»» à »»»	»»» à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	9,50 à 10 fr. 75	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	: 1.600 hl.	8°7	139 francs.
Près Béziers	: 1.500 hl.	8°9	129 francs.
Près Puimisson	: 140 hl.	8°1	95 francs.
Près Thézan	: 1.200 hl.	8°7	110 francs.
Près Gabian	: 500 hl.	8°5	122 francs.
Près Béziers	: 728 hl.	8°5	120 francs.
Près Poilhes	: 2.500 hl.	8°1	95 francs.
Près Sauvian	: 125 hl.	8°	100 francs.
Près Thézan	: 385 hl.	9°2	130 francs.
Près Béziers	: 500 hl.	8°	93 francs.
Près Béziers	: 600 hl.	8°7	120 francs.
Près St-Geniès	: 400 hl.	8°3	115 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 29 avril 1933 :

Vins rouges, de 6°5 à 8 degrés, de 9,00 à 12 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 12 à 14 fr. 50 le degré ; vins blancs, de »» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. - Vins rouges, 8 à 10° 12,50 à 16 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 30 avril 1933 : vins rouges 1932, 8 à 10°, 102 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 29 avril 1933 : de 6 à 7°, de 8,50 à 10 fr. le degré ; de 7° à 10°, de 10,50 à 16 fr.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 21 au 27 avril : Vins du Narbonnais, de 6 deg. 5 à 8 degrés, de 55 à 100 fr ; de 8 à 9 degrés, de 100 à 135 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 135 à 165 francs ; moyenne, des 9 degrés, 130 francs.

Lezignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8° et au-dessus, de 12,50 à 16 fr. 50 le degré.
Corbières, 9° et au-dessus, de 14,50 à 16 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 22 avril	Cours du 29 avril
8°		7° à 8°	7° à 8°
9°	8,50 à 9 fr. 25 le degré	de 10,00 à 12 fr. 50	de 10,00 à 12 fr. 00
10°		8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	8° à 9°, 12,00 à 14 fr.
11°		9° à 10°, 14 à 15 fr. 50 le degré	9° à 10°, 14 à 15 fr. 50 le degré
12 à 13°			
13°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaire signalée, pas de cote.
Alcools. — Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 26 avril. — Région : rouge, 5°5 à 10°, 8,50 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris-Meunier, la pièce nue, de 250 à 300 francs.
Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 250 à 360 francs.
Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 225 à 340 francs.
(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 22 avril 1933 :

Vin rouge, 1er choix et 2e choix, le degré 13,50 à 16 fr. 50 ; 1e choix, le degré, 12,00 à 16 fr ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, »»,»» à »» fr. »» vin de distillerie, »,» à »» fr. »» le degré, propriété.

Oran. — Du 22 avril 1933 :
Vin rouge et rosé, 10° à 10°5, 13,00 à 14 fr. 00 ; 10°5 à 11°5, 14,50 à 15 fr. ; 12 à 13°, 15,50 à 16 fr. ; vin blanc et rosé, »» fr. »».

TARTRES

Marché de Béziers du 28 avril 1933

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	2 fr. 20 à 2 fr. 35 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	1 fr. 20 à 1 fr. 25
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 25 à 1,30 degré acid. tot.
— au-dessus.	1 fr. 45 à 1,50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.	3 fr 00 à 3 fr. 20 —

ogé sacs doubles, wagon complet départ
A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 100 kilos environ
Marché tendance toujours languissante, malgré le décalage du dollar.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 790 à 815 fr. ; trois-six de marc, 86°, 750 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 830 à 850 ; marc, 710 à 730 fr. les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* 2 mai 1933

	Courant	Juin	3 d'Octobre
Blé.....	103-102,50 P	101,25-101,75 P.	98,25-98,75 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	70,25 P.	71,75-71,25 P.	69,50 P.

Alger. — 28 avril 1933

Blé tendre colon, 1er choix, 105 à 104 ; 2e choix, 78 à 97. — Blé tendre marchand, 121 à 122. — Blé dur colon, 1er choix, 105 à 104 ; 2e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 108 à 109. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 51 à 52 — Orge Maroc logée, 49 à 50. — Avoine, 82 à 83. — Fèves, féverolles 65 à 66 fr. — Foin laitier, 35 à 33. — Foin administratif, 26 à 25. — Paille, 15 à 14.

New-York, 28 avril.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (76 fr. 1/2) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (85 fr. 4/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (45 g/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 21 ; pour le Continent 3 à 6.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs, aux 100 kil.

Brienon (Yonne). — Trèfle violet, 350 à 400 ; incarnat, 250 ; blanc, 600 à 625 ; hybride, 500 à 525 ; luzerne de pays, 700 à 750 ; de provence, 900 à 950 ; minettes en cosses, 175 ; écossées, 350 à 375 ; vesces de printemps, 120 ; d'hiver, 130.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet, 400 à 525 ; luzerne de pays, 700 à 850 ; de Provence, 850 à 1.050 ; vesces de printemps, 100 à 110.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : avril, 35 N. ; mai, 35.25 V. ; juin, 36.75 P. ; juillet, 38.25 N. ; août, 39 N. ; sept., 38.75 N. ; oct., 41 N. ; nov., 42 V. ; déc., 42.50 V. ; janvier, 42.25 N. ; fév., 42.25 N. ; mars, 42.25 N.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 97 à 102 : Sulfate ammoniaque, 20-21, 97 à 102 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 87 ; sylvinite riche, 20-22, 26,50 à 31 ; sulfate de cuivre cristal. 98-99, 145 à 155 ; sulfate cuivre neige, 150 à 160 ; sulfate de fer 28 à 32 superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 23 au samedi 29 Avril 1933

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	20 2	4.0	11.9	2.5	»	6 6
Lundi.....	22.4	6.0	7.7	4.7	«	5.1
Mardi.....	8.2	7.0	8 4	4 3	14.0	trac.
Mercredi ...	10.0	1.0	11.4	4.3	2.0	«
Jeudi.....	10 8	—0 8	11.0	6.7	«	1.0
Vendredi...	11.2	0.2	14.6	6 7	«	trac.
Samedi... .	10.8	1.0	12.9	3.0	«	0.5
Total...					23.7	37.4
Angoulême						
Dimanche ..	24.7	4.4	12.8	0.8	«	5.5
Lundi.....	24.0	9.0	8 3	2.3	«	16.9
Mardi.....	18.2	11 1	10 1	5 0	0.4	0.1
Mercredi ...	12 6	4 1	11.3	2.9	2.2	»
Jeudi..	13.6	1.9	15.1	4.5	»	«
Vendredi ...	13.2	—0.6	14.3	4 6	«	6.5
Samedi.....	12.8	0.6	14.4	2.3	«	0.1
Total....					25.7	128.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	24.6	3.8	12 0	0.8	«	0.1
Lundi.....	25.5	4.8	10 4	4.0	»	trac.
Mardi	13.1	9.7	9.0	4.0	22.0	3.7
Mercredi ...	9.8	3.8	9.0	3.5	1.6	«
Jeudi	10.4	—1.2	16.0	5.2	«	«
Vendredi ...	10.6	—2.6	10.8	5.0	«	15.5
Samedi	8.1	—2.2	14.0	5.0	«	0.5
Total....					21.4	109.0
Bordeaux						
Dimanche .	23.3	6.5	12.7	—0.8	»	0.7
Lundi.....	21.8	10.4	13 2	1.6	«	0.2
Mardi.....	16.0	10.2	10.2	6 5	«	1.3
Mercredi ..	13 3	6.4	10.0	4.2	»	1.1
Jeudi	14.2	5.2	17.0	1.2	»	«
Vendredi ...	13.3	1.3	14.7	4.6	»	1.5
Samedi.....	13.2	1.6	14.5	1.1	«	0.3
Total....					24.2	92.2
Toulouse						
Dimanche ..	19.0	9.4	11 9	1.3	«	0.4
Lundi.....	17 9	9.6	13.3	1.7	0.1	0.3
Mardi.....	18.3	10.5	10.7	4.3	3.2	7.8
Mercredi..	15 0	10 6	11.9	4.1	trac.	1.0
Jeudi.....	10.0	7.5	19.0	1.4	2.4	1.0
Vendredi ...	12 4	4.9	13 6	8.2	»	0.3
Samedi ...	12.6	4 0	14.6	6.7	«	4.0
Total....					44.9	118.3
Perpignan						
Dimanche,..	19.0	12.4	14.8	8.2	0.3	5.4
Lundi.	19.1	9.1	16.2	6.3	0.3	0.4
Mardi..... .	20 4	12 9	14.4	6.8	6.6	trac.
Mercredi....	20 1	12.9	15.4	7 6	«	«
Jeudi.....	12 4	11.4	17 6	4 4	3.2	1 0
Vendredi. .	15.8	9 2	16.4	9.5	0 9	6.7
Samedi.....	14.7	7 8	16.1	9.3	»	11.7
Total....					146.7	130.5

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	20.0	0.8	12.5	2.8	»	«
Lundi.....	17.2	4 0	7.7	5 4	»	3.8
Mardi.....	14.0	1.0	8 6	2.0	»	«
Mercredi ...	9.5	—2.0	10.4	2.2	«	«
Jeudi.....	9 5	—4.0	13.0	5.0	«	»
Vendredi ...	10.0	—2.0	13.0	4.8	»	«
Samedi... .	10.0	—1·0	15.2	1.7	»	0.4
Total...					11.8	62 5
Dijon						
Dimanche ..	23.2	7.7	13.0	2.6	«	0.4
Lundi.....	22 3	9 8	13.3	5.4	»	4.1
Mardi.....	16 0	7.3	7.9	5.2	»	trac.
Mercredi ...	12.2	1.2	9 0	2.6	«	»
Jeudi..	12 3	0.3	13 0	3.8	»	»
Vendredi ...	11.2	1.4	14.5	4.5	«	0.8
Samedi.....	10.0	0.6	13.3	13.3	»	0.3
Total....					27.6	108.0
Lyon						
Dimanche .	23 2	3.2	14.1	2.5	«	»
Lundi.....	23.2	5.4	12.5	6 5	«	trac.
Mardi	15.8	7.6	11.9	5.7	9.3	5 6
Mercredi ...	11.2	4.9	10.3	4.8	3.7	trac.
Jeudi	11.2	0 0	16.0	1.1	»	»
Vendredi ...	11 4	1.4	16 4	7.0	»	trac
Samedi	9.9	0 3	13.6	7.1	»	2.3
Total....					40.2	98.3
Marseille						
Dimanche .	22.7	7.8	12.9	4.2	»	5.7
Lundi.....	21.8	7 9	15.0	1.3	»	«
Mardi.....	16 8	12.4	15.8	1.3	2.8	«
Mercredi ..	16.8	10.3	13.9	7.2	«	«
Jeudi	13 3	7.5	16.0	0.0	trac.	»
Vendredi ...	14 0	6.7	17.4	6.2	«	«
Samedi.....	13.2	5.0	17.4	9.3	«	trac.
Total....					37.8	62.2
Montpellier						
Dimanche ..	17.9	2 9	18 9	8 3	«	trac.
Lundi.....	19.5	0 9	20 4	9.1	«	«
Mardi.....	24 0	6.9	18 9	6 9	1.4	»
Mercredi..	20.3	8.9	19.3	4.5	«	trac.
Jeudi.....	20.2	10 8	13 9	9.2	»	5.9
Vendredi ...	23.2	11.9	13.5	11 9	trac.	40.3
Samedi ...	18 3	11.5	13.9	9.3	2.0	trac.
Total....					33.0	125 2
Alger						
Dimanche,..	»	«	19.4	5 3	«	»
Lundi.	«	»	18.1	5 6	«	«
Mardi..... .	«	«	18 6	9.2	»	«
Mercredi....	»	»	20 0	4.8	»	»
Jeudi.....	«	»	25 1	12.0	»	«
Vendredi. .	»	«	14.2	12.7	»	32.7
Samedi.....	»	«	16.8	9 1	»	0 8
Total....					«	50.7

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.